饺子蘸料的用料

小葱2根 小米椒2个

大蒜5瓣 生抽4勺

白醋4勺 耗油1勺

白芝麻10g 白糖5g

饺子蘸料的做法

步骤1

准备好葱蒜辣椒，辣椒切圈，葱蒜切沫；

步骤2

加入两勺白芝麻，两勺辣椒；

步骤3

油里加入几颗花椒八角炸一下，热油泼在上面；

步骤5

一勺耗油，四勺生抽；

步骤6

最后加入一勺白醋搅拌均匀即可；

我做的大概够5—6人拌饺子吃，可根据自己的实际情况调整各种调料的用量！

饺子馅儿好吃的3个秘密

1.熟油：调饺子馅时，我们通常会加入一些油，让饺子馅的口感不那么干。放些熟油效果会更好。锅里放适量的油，开小火，油热后放一小撮花椒，慢慢炸香，然后在将这些花椒捞出来，待油冷却之后，将这些油加在饺子馅中，馅会特别香！

2.鸡蛋：调饺子馅时，加入一两个生鸡蛋，会让饺子馅紧实不松散，口感更嫩，好吃的同时，还更营养。

3.蚝油：无论是什么馅的饺子，都可以适当放一些蚝油，一可去除肉的腥味，二是可以增加鲜香。

｜饺子皮好吃的关键

煮饺子最怕破，饺子皮的制作就显得格外重要了。市售的饺子皮一是含碱太多，韧性不足；二就是饺子皮太厚，饺子的口感不好。

饺子要想好吃，皮还是得自己动手，何况是全家年夜饭要吃的饺子呢。小果儿这儿有个饺子皮的配方，比例特别精确。

［500g面粉+250克温水+1个鸡蛋+10克盐］

具体做法就是先把盐在温水里化开，然后再把盐水分次加到面里，一直揉。一般揉3至4次，一遍5分钟差不多，揉好后再醒发30分钟。